

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: ARTES DO ESPETÁCULO

ARTES DO ESPETÁCULO – INTERPRETAÇÃO

O que é

O Ator é um profissional qualificado que cria e interpreta personagens em diversificadas áreas de espetáculo, a partir de orientações da pessoa responsável pela conceção e direção do espetáculo.

O que faz

- Prepara e cria a interpretação da personagem
- Ensaia a atuação individualmente ou sob orientação do responsável da direção de atores
- Atua em espetáculos teatrais, filmagens, gravações, dobragens e em outras atividades artísticas

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em televisão, cinema, teatro, novo-circo, publicidade, animação e dobragens

Onde funciona este curso

O curso de Artes do Espetáculo - Interpretação é lecionado na Escola Profissional de Teatro

<https://eptc.pt/formulario-de-inscrição/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

INTÉRPRETE DE DANÇA CONTEMPORÂNEA

O que é

O Intérprete de Dança Contemporânea é o profissional qualificado apto a responder criativamente e tecnicamente a diversas propostas dentro da dança contemporânea, segundo orientações de um coreógrafo ou de um diretor artístico.



O que faz

- Dança contemporânea
- Atuar em espetáculos teatrais
- Responder criativamente e tecnicamente a propostas na área da dança
- Colaborar em espetáculos e outras atividades artísticas
- Potenciar as capacidades artísticas na dança
- Improvisar coreografias
- Compor e executar propostas coreográficas com conhecimento do fenómeno da criação coreográfica, nas suas diferentes etapas e estilos.

Onde pode trabalhar

Pode integrar quadros profissionais de teatro, companhias de dança, indústria televisiva e cinematográfica, dobragem e locução, hotelaria, turismo, eventos, produção de espetáculos, empreendedorismo, criação de novos projetos, entre outros.

Onde funciona este curso

O curso de Intérprete de Dança Contemporânea é lecionado no Agrupamento de Escolas de Parede

<http://www.esflg.edu.pt/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: AUDIOVISUAIS E PRODUÇÃO DOS MÉDIA

TÉCNICO DE MULTIMÉDIA

O que é

O Técnico de Multimédia é um profissional qualificado que cria e desenvolve sistemas e produtos multimédia através da criação de ecrãs em 2D e 3D e da captação, digitalização, tratamento e integração de sons e imagens, fixas e animadas, tendo em vista soluções de informação e comunicação.

O que faz

- Prepara e seleciona os equipamentos e tecnologias para multimédia, em função dos objetivos pretendidos e dos produtos multimédia a desenvolver
- Cria e trabalha sons e imagens, fixas e animadas, para integrar em produtos multimédia, utilizando programas informáticos específicos

- Desenvolve aplicações multimédia para *offline* e para a internet, utilizando técnicas de programação
- Desenvolve um projeto multimédia integrado, tendo em conta o produto a realizar e o público-alvo a atingir

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em gabinetes de arquitetura e de *design*, fotografia e vídeo, publicidade, marketing, artes gráficas, imprensa, televisão e cinema

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Multimédia é lecionado no Agrupamento de Escolas da Cidadela

<http://www.aecidadela.pt/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

TÉCNICO DE DESIGN GRÁFICO

O que é

O Técnico de Design Gráfico é um profissional qualificado que concebe e produz maquetes de objetos gráficos bi e tridimensionais utilizando meios eletrónicos e manuais, bem como prepara a arte final para a impressão e acompanha os processos de pré-impressão e impressão.

O que faz

- Cria e produz animações para o meio digital
- Cria logotipos, marcas e embalagens
- Define a aparência e formato de páginas de jornais e revistas (cores, formatos, tamanhos e tipos de letras e de papel)
- Cria *sites* de modo visual, *blogs*, *banners* para a internet
- Planeia e desenvolve anúncios, panfletos, cartazes e vinhetas para a TV

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em *ateliers* de design, comunicação, agências de publicidade, editoras de revistas e livros, jornais, gráficas, empresas de web design e de eventos, ilustração, produtoras de vídeos e empresas cinematográficas.

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Design Gráfico é lecionado no Agrupamento de Escolas da Parede

<http://www.esflg.edu.pt/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: CIÊNCIAS INFORMÁTICAS

TÉCNICO DE GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS

O que é

O Técnico de Gestão de Equipamentos informáticos é um profissional qualificado que instala equipamentos e redes fazendo a sua manutenção e administração. Possui habilitações para a realização de atividades de conceção, especificação, projeto, implementação, avaliação, suporte e manutenção de sistemas.

O que faz

- Instala e configura computadores, isolados ou em rede, dispositivos, periféricos e programas informáticos
- Diagnostica e corrige falhas no funcionamento de sistemas informáticos
- Instala, configura e administra sistemas operativos de rede e aplicações de comunicação de dados (e-mail, Internet, etc.)
- Instala, configura e promove soluções de segurança informática (antivírus, firewall, backup, etc.)
- Desenha circuitos eletrónicos, concebe a montagem de circuitos e solda componentes eletrónicos

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas fornecedoras de soluções informáticas de *hardware*, de manutenção de equipamentos informáticos, empresas e instituições detentoras de sistemas informáticos e empresas vendedoras de equipamentos informáticos.

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos é lecionado no Agrupamento de Escolas de Alvide

<http://aealvide.com/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



CASCAIS
EDU



TÉCNICO DE GESTÃO E PROGRAMAÇÃO DE SISTEMAS INFORMÁTICOS

O que é

O Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos é um profissional qualificado que realiza, de forma autónoma ou em equipa, atividades de conceção, especificação, projeto, implementação, avaliação, suporte e manutenção de sistemas informáticos e de tecnologias de processamento e transmissão de dados e informações.

O que faz

- Instala, configura e efetua a manutenção de computadores isolados ou inseridos numa rede local, de estruturas e equipamentos de redes locais, de sistemas operativos de clientes e de servidores, de políticas de segurança em sistemas informáticos, de aplicações informáticas; de servidores para a internet
- Efetua a análise de sistemas de informação
- Concebe algoritmos através da divisão dos problemas em componentes
- Desenvolve, distribui, instala e efetua a manutenção de aplicações informáticas, utilizando ambientes e linguagens de programação
- Concebe, implementa e efetua a manutenção de bases de dados
- Manipula dados retirados de bases de dados
- Planifica, executa e efetua a manutenção de páginas e sítios na Internet
- Desenvolve, instala e efetua a manutenção de sistemas de informação baseados nas tecnologias Web

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de serviços (banca, seguros, etc.), operadores de telecomunicações, empresas de informática, de desenvolvimento de *software*, departamentos informáticos de empresas de médias/grandes dimensões, administração pública, empresas de projeto e consultoria.

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos é lecionado nos Agrupamentos de Escolas de S. João do Estoril e Parede

<http://www.aesje.pt/ESSJE/index.htm>

<http://www.esflg.edu.pt/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



CASCAIS
EDU

PROGRAMADOR/A DE INFORMÁTICA

O que é

O Programador de Informática é o profissional especializado na análise de sistemas, a gestão de base de dados, desenvolver aplicações e proceder à instalação e manutenção de equipamentos e aplicações informáticas de escritório, utilitários e de gestão, assegurando a otimização do seu funcionamento e respeitando as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho e de proteção do ambiente.

O que faz

- Efetuar a instalação, configuração e manutenção de computadores, periféricos, redes locais, sistemas operativos e utilitários, de acordo com as necessidades dos seus utilizadores e a fim de otimizar o funcionamento dos mesmos.
- Proceder ao desenvolvimento de aplicações informáticas, tendo em conta as necessidades dos utilizadores e as linguagens técnicas apropriadas.

Onde funciona este curso

O curso de Programador de Informática é lecionado no Agrupamento de Escolas Matilde Rosa Araújo

<http://www.agmra.pt/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: COMÉRCIO

TÉCNICO DE LOGÍSTICA

O que é

O Técnico de Logística é um profissional qualificado que assegura um funcionamento apropriado de atividades logísticas de uma empresa, colaborando para a otimização dos fluxos de informação, serviços, matérias-primas, bem como produtos acabados, respeitando as normas de qualidade, higiene, segurança e ambiente no trabalho.

O que faz

- Analisa as necessidades da organização, de forma a implementar as soluções logísticas mais adequadas aos objetivos, estratégias e recursos da empresa
- Coordena e supervisiona as atividades de receção, preparação de encomendas, armazenagem e expedição, de acordo com as normas de qualidade, higiene segurança e ambiente e as relações de trabalho
- Assegura a gestão de *stocks*
- Coordena e executa operações de movimentação, manobra e operação de empilhadores de acordo com as regras e normas estabelecidas
- Apoia o serviço de assistência a clientes, prestando as informações necessárias e adequando o serviço logístico às necessidades do cliente
- Elabora relatórios da sua atividade, organizando e sistematizando a informação técnica referente à sua área de intervenção

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de produção, comercialização e distribuição de marketing, de transportes e superfícies comerciais (responsável de seção, técnico de merchandising)

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Logística é lecionado no Agrupamento de Escolas Ibn Mucana

<http://www.ibn-mucana.pt>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: CONSTRUÇÃO E REPARAÇÃO DE VEÍCULOS A MOTOR

TÉCNICO DE MECATRÓNICA AUTOMÓVEL

O que é

O Técnico de Mecatrónica Automóvel é um profissional qualificado que diagnostica e repara sistemas mecânicos, elétricos e eletrónicos de veículos automóveis com base em critérios e especificações técnicas definidos pelos fabricantes, seguindo regras de segurança e de proteção ambiental.



O que faz

- Analisa documentação técnica de sistemas mecânicos, elétricos e eletrónicos de automóveis
- Diagnostica, repara e verifica motores a gasolina ou a *diesel*, sistemas de arrefecimento e lubrificação, sistemas de ignição, direção, travagem e arranque
- Diagnostica, repara e verifica sistemas de segurança ativa, passiva e de conforto
- Diagnostica avarias e substitui componentes em sistemas multiplexados
- Verifica o estado de conservação de cabos e fichas dos diferentes sistemas elétricos e eletrónicos

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de reparação automóvel, de fabrico automóvel, concessionários automóveis, comércio de componentes automóveis (eletrónica) ou em oficinas

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Mecatrónica Automóvel é lecionado no Agrupamento de Escolas Matilde Rosa Araújo

<http://www.agmra.pt/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV





TÉCNICO DE MANUTENÇÃO INDUSTRIAL – MANUTENÇÃO DE AERONAVES

O que é

O Técnico de Manutenção de Aeronaves é um profissional qualificado, apto a desenvolver, a orientar e a verificar atividades na área de manutenção preventiva e corretiva de aeronaves, identificando avarias ou anomalias, procedendo ao seu diagnóstico e realizando a substituição, a reparação e a regulação dos equipamentos ou componentes dos sistemas mecânicos elétricos, eletrónicos e estruturas, em conformidade com procedimentos e técnicas adequadas, segundo o plano de fabrico. Executa a conservação, a reconversão e a assistência técnica de sistemas, visando a melhoria da sua condição funcional, de acordo com as normas de segurança, saúde e ambiente, e regulamentos específicos em vigor.

O que faz

- Prepara as condições para a receção, manutenção e reparação das aeronaves
- Executa e verifica os trabalhos de manutenção preventiva verificando os grupos de potência, a célula e os vários sistemas das aeronaves
- Identifica as avarias nos grupos e potência, na célula e nos vários sistemas das aeronaves e procede à reparação e /ou verificação dos trabalhos executados
- Verifica e/ou efetua o abastecimento das aeronaves após as operações de inspeção ou de reparação, assegurando que seja efetuada a reposição dos níveis, nomeadamente, de combustível e de lubrificantes
- Assegura as operações de preparação das aeronaves para a execução dos voos, verificando, nomeadamente, se os equipamentos de segurança dos passageiros e tripulantes estão completos e se as proteções de segurança das aeronaves estão retiradas
- Procede ao registo dos trabalhos efetuados e elabora relatórios das anomalias detetadas durante a inspeção e /ou reparação das aeronaves

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em qualquer empresa de manutenção aeronáutica certificada Parte 145, emitindo certificados de aptidão para serviço na sequência de pequenas manutenções programadas e da simples retificação de defeitos dentro dos limites das tarefas especificamente aprovadas na autorização de certificação.

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Manutenção Industrial – Manutenção de Aeronaves é lecionado no Agrupamento de Escolas Frei Gonçalo de Azevedo

<http://esfga.pt/expsitenovo/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação, o certificado de qualificação profissional de nível IV e o certificado Parte 147 de categoria A de Técnico de Manutenção de Aeronaves reconhecido pela ANAC/EASA



ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: CUIDADOS DE BELEZA

ESTETICISTA

O que é

Esteticista é um profissional qualificado que executa cuidados estéticos, assegurando as normas de ambiente, segurança e saúde, identificando o estado da pele, das unhas e do pelo, procedendo a tratamentos integrais ou parciais de rosto e/ou corpo, utilizando os processos manuais e mecânicos com recurso a equipamentos e produtos cosméticos adequados, em institutos de beleza e outros similares.

O que faz

- Garante a gestão de abastecimento do estabelecimento, controlando *stocks* e requisitando os produtos e equipamentos necessários
- Verifica e prepara as condições de utilização, de higiene e limpeza dos equipamentos, utensílios e espaços do serviço
- Atende os clientes e aconselha-os acerca do tipo de cuidado estético a efetuar
- Efetua massagens de estética, através de processos manuais e equipamento elétrico, utilizando as técnicas apropriadas, selecionando os equipamentos, utensílios e produtos adequados

- Efetua depilações com cera, colorações e descolorações de pelos, aplicando as técnicas adequadas, selecionando os equipamentos, utensílios e produtos apropriados
- Procede a cuidados estéticos das mãos, pés e unhas, aplicando as técnicas adequadas, selecionando os equipamentos, utensílios e produtos apropriados
- Efetua maquilhagem de rosto e de corpo, aplicando as técnicas adequadas, selecionando os equipamentos, utensílios e produtos apropriados
- Procede a tratamentos estéticos de rosto e corpo, aplicando as técnicas adequadas, selecionando os equipamentos, utensílios e produtos apropriados
- Fatura os serviços prestados e os produtos cosméticos comercializados, cobrando a despesa aos clientes
- Resolve reclamações de clientes, assegurando o bom funcionamento do serviço prestado

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em hotéis, spas, salões de cabeleireiro, salões de estética e beleza

Onde funciona este curso

O curso de Esteticista é lecionado no Agrupamento de Escolas de S. João do Estoril

<http://www.aesje.pt/ESSJE/index.htm>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: DESPORTO

TÉCNICO DE DESPORTO

O que é

O Técnico de Desporto é um profissional qualificado que colabora no planeamento, organização e desenvolvimento do treino de modalidades desportivas, individuais ou coletivas. Organiza e dinamiza atividades físicas e desportivas em contexto de ocupação de tempos livres e de lazer.

O que faz

- Elabora o plano anual de preparação, colaborando com os técnicos de grau superior responsáveis pela modalidade desportiva
- Colabora na preparação e organização das sessões de treino
- Orienta, com a supervisão de um técnico de grau superior, sessões de treino com o intuito de aperfeiçoar a modalidade desportiva dos praticantes, promovendo o cumprimento das regras da modalidade e de disciplina
- Organiza e orienta a participação dos praticantes em competição, sob supervisão de um técnico de grau superior

- Colabora na avaliação dos resultados das sessões de treino com base na adequação dos objetivos estabelecidos, com a supervisão de um técnico de grau superior
- Participa, sob supervisão de um técnico de grau superior, no planeamento e auxilia na implementação de atividades, individuais ou coletivas, de melhoramento da aptidão física, no âmbito do treino desportivo
- Colabora na conceção e implementação de programas de atividade física e desportiva, em contexto de animação e ocupação de tempos livres
- Auxilia o técnico de superior, aconselhando os praticantes na adoção de hábitos saudáveis e de cuidados de higiene na sua vida quotidiana

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em entidades que desenvolvam atividades de animação socio desportiva e de lazer, clubes e associações desportivas, recreativas e de desenvolvimento local e empresas de atividades desportivas, turismo e lazer.

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Desporto é lecionado no Agrupamento de Escolas de Carcavelos

<http://www.escarcavelos.edu.pt/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

TÉCNICO DE APOIO À GESTÃO DESPORTIVA

O que é

O Técnico de Apoio à Gestão Desportiva é um profissional qualificado que colabora na gestão e manutenção de instalações e de equipamentos desportivos, participando na conceção, desenvolvimento e avaliação de programas, atividades e eventos desportivos em diversos contextos organizacionais.

O que faz

- Colabora na definição e planeamento de atividades, programas e eventos desportivos de acordo com o âmbito estratégico e institucional em causa
- Participa na provisão de recursos necessários a pôr em prática programas, atividades e eventos desportivos de acordo com objetivos estabelecidos, capacidade de organização e relação com o meio envolvente
- Colabora na angariação de subsídios, apoios e patrocínios junto de potenciais parceiros (públicos e privados), de modo a aumentar receitas e garantir condições para implementação de programas, atividades e eventos desportivos, considerando o âmbito institucional e o posicionamento da organização em causa

- Participa na implementação (planeamento e operacionalização) de campanhas de informação e divulgação de programas, atividades e eventos desportivos, junto dos respetivos interessados
- Colabora no controlo, acompanhamento e avaliação do desenvolvimento de programas, atividades e eventos desportivos, nomeadamente no que respeita ao cumprimento das tarefas planeadas, eficácia de procedimentos, controlo orçamental e qualidade dos serviços prestados
- Auxilia na preparação, montagem e desmontagem dos espaços e equipamentos destinados aos programas, atividades e eventos desportivos, indicando os recursos a afetar e o tempo necessário à execução da tarefa, no cumprimento do plano operacional previamente determinado
- Participa na organização, operacionalização e monitorização do processo de inscrições/acreditações em programas, atividades e eventos desportivos
- Coopera no apoio e atendimento aos destinatários de programas, atividades e eventos desportivos e aos utilizadores de instalações desportivas
- Colabora na construção, implementação e controlo de regulamentos de utilização de equipamentos e instalações desportivas, reconhecendo as normas de funcionamento e de segurança a respeitar por trabalhadores e utentes
- Participa na definição e implementação de planos de manutenção de instalações e equipamentos desportivos
- Coopera no processo de aprovisionamento de recursos necessários ao normal funcionamento das instalações desportivas, de acordo com a frequência e o volume de utilização, as especificidades das atividades nelas desenvolvidas e as características e comportamentos dos utilizadores
- Participa na gestão das instalações, equipamentos desportivos e espaços vocacionados para a prática desportiva, de acordo com a estratégia e a política comercial da organização e as necessidades e expectativas dos utentes

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em clubes e associações desportivas, ginásios e academias de *fitness*, autarquias, escolas de formação desportiva e instituições sociais com atividades desportivas e de lazer para idosos, jovens e crianças

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Apoio à gestão Desportiva é lecionado nos Agrupamentos de Escola Frei Gonçalo de Azevedo e Ibn Mucana

<http://www.esfga.pt/expsitenovo/>

<http://www.ibn-mucana.pt>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: ELETRÓNICA E AUTOMAÇÃO

TÉCNICO DE ELETRÓNICA MÉDICA

O que é

O Técnico de Eletrónica Médica é um profissional qualificado que instala e faz a manutenção e reparação de equipamentos eletrónicos usados em medicina, assegurando a otimização do seu funcionamento, segundo as normas de segurança de pessoas e equipamentos.

O que faz

- Prepara e organiza o trabalho a fim de efetuar a instalação, manutenção e/ou reparação de equipamentos eletrónicos de uso médico
- Instala equipamentos eletrónicos de uso médico, utilizando as tecnologias, técnicas e instrumentos adequados, a fim de assegurar o seu correto funcionamento, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos
- Efetua manutenções preventivas e corretivas em equipamentos eletrónicos de uso médico, utilizando tecnologias, técnicas e instrumentos adequados, a fim de otimizar o seu funcionamento, assegurando a qualidade do serviço prestado, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos
- Presta assistência técnica a clientes dando esclarecimentos sobre o funcionamento e a utilização dos equipamentos eletrónicos intervencionados
- Elabora relatórios e preenche documentação técnica relativa à atividade desenvolvida

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em hospitais públicos e privados, clínicas de saúde, consultórios médicos, outros estabelecimentos de saúde

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Eletrónica Médica é lecionado no Agrupamento de Escolas de Alvide

<http://www.agmra.pt/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



TÉCNICO DE RESTAURANTE E BAR

O que é

O Técnico de Restaurante e Bar é um profissional qualificado que planifica, coordena e executa o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, respeitando as normas de segurança e higiene alimentar, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e a satisfação do cliente.

O que faz

- Acolhe e atende o cliente no serviço de restaurante/bar
- Prepara e serve bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria
- Executa os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas
- Fatura os serviços prestados
- Controla custos de alimentos e custos de bebidas
- Colabora na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos
- Presta os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem estar
- Atende e resolve reclamações de clientes
- Efetua requisições e preenche outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em cantinas e bares de instituições públicas e privadas, empresas de *catering*, restaurantes, bares e estabelecimentos do setor hoteleiro

Onde funciona este curso

O curso profissional de Técnico de Restaurante/Bar é lecionado no Agrupamento de Escolas Frei Gonçalo de Azevedo

<http://www.esfga.pt/expsitenovo/>

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA

O que é

O Técnico de Cozinha/ Pastelaria é um profissional qualificado que planifica e dirige os trabalhos de cozinha, prepara e confeciona produtos alimentares e refeições regulares ou num enquadramento de especialidade, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.

O que faz

- Planeia e prepara o serviço de cozinha por forma a facilitar a confeção das refeições necessárias
- Confeciona entradas, sopas, saladas, pratos de carne, peixe, marisco e legumes, sobremesas e produtos de pastelaria
- Prepara massas, cremes e recheios de pastelaria
- Articula com o serviço de mesa, com o objetivo de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais
- Colabora na elaboração de cartas e ementas

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em restaurantes, pastelarias, empresas de *catering*, restauração hospitalar e unidades hoteleiras

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Cozinha/pastelaria é lecionado na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV.

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: MARKETING E PUBLICIDADE

TÉCNICO DE COMUNICAÇÃO – MARKETING, RELAÇÕES PÚBLICAS E PUBLICIDADE

O que é

O Técnico de Comunicação/Marketing, Relações Públicas e Publicidade é um profissional qualificado que concebe e realiza campanhas de publicidade e operações de relações públicas, adequadas às necessidades de promoção de instituições, empresas e produtos.

O que faz

- Elabora e interpreta estudos de mercado
- Define estratégias e elabora planos de marketing das organizações
- Operacionaliza as linhas de orientação decorrentes do respetivo plano de comunicação
- Produz e participa em ações de comunicação
- Organiza e operacionaliza eventos, com base em técnicas de Relações Públicas
- Colabora e participa na conceção e finalização de campanhas de publicidade, integrando equipas criativas ou de produção
- Elabora planos de media e desenvolve relações com a comunicação social

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de comunicação, marketing e publicidade e em gabinetes de comunicação de organismos públicos e privados

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Comunicação- Marketing, Relações Públicas e Publicidade é lecionado no Agrupamento de Escolas de São João do Estoril

<http://aesje.pt/ESSJE/index.htm>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

TÉCNICO DE ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

O que é

O Técnico de Organização de Eventos é um profissional qualificado apto a coordenar e implementar um conjunto diversificado de operações que caracterizam um evento, tais como: programação, planeamento, contratualização e orçamentação, gestão de equipas, relações públicas e avaliação, utilizando as técnicas e procedimentos adequados.



O que faz

- Programa e produz eventos;
- Desenvolve programas de eventos;
- Planifica e coordena as operações que compreendem os eventos aplicando técnicas e metodologias de gestão;
- Elabora orçamentos, gere tesourarias,
- Interpreta balanços e indicadores de gestão dos eventos;
- Coordena as operações de «licenciamento», «*ticketing*», «público», «segurança», «higiene», «contratos», etc.;
- Identifica as necessidades de recursos técnicos e humanos afetos aos eventos;
- Coordena e acompanha as equipas de trabalho (gestão de pessoas);
- Implementa planos e estratégias de relações públicas;
- Aplica normas protocolares;
- Avalia o processo e os resultados.

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de organização de eventos, organizações governamentais e/ou não governamentais, associações de qualquer cariz ou qualquer outra empresa que tenha por hábito organizar eventos.

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Organização de Eventos é lecionado no Agrupamento de Escolas de Cascais

<http://www.aecascais.pt/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação.

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV de qualificação do Quadro Nacional de Qualificações.

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: SAÚDE

TÉCNICO AUXILIAR DE SAÚDE

O que é

O Técnico Auxiliar de Saúde é um profissional qualificado que auxilia na prestação de cuidados de saúde aos utentes, na recolha e transporte de amostras biológicas, efetua a limpeza, higienização e transporte de roupas, materiais e equipamentos e a limpeza e higienização dos espaços, fornece apoio logístico e administrativo nas diferentes unidades e serviços de saúde, sob orientações do profissional de saúde.

O que faz

- Auxilia na prestação de cuidados de saúde aos utentes, sob orientações do enfermeiro
- Auxilia nos cuidados *postmortem*, de acordo com orientações do profissional de saúde
- Assegura a limpeza, higienização e transporte de roupas, espaços, materiais e equipamentos, sob orientação de profissional de saúde
- Assegura atividades de apoio ao funcionamento das diferentes unidades e serviços de saúde
- Auxilia o profissional de saúde na recolha de amostras biológicas e transporte para o serviço adequado, seguindo as normas e/ou procedimentos definidos

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em hospitais públicos e privados, centros de saúde, consultórios médicos, clínicas, outros estabelecimentos de saúde, centros de terceira idade, lares, centros de acolhimento e residência de crianças e domicílio

Onde funciona este curso

O curso de Técnico Auxiliar de Saúde é lecionado nos Agrupamentos de Escolas de Parede, de Frei Gonçalo de Azevedo e Escola Profissional Val do Rio

<http://www.esflg.edu.pt/>

<https://www.valdorio.net/>

<http://www.esfga.pt/expsitenovo/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

TÉCNICO DE TERMALISMO

O que é

O Técnico de Termalismo é o profissional qualificado para, de acordo com prescrição de técnicos superiores de saúde, orientar, organizar, controlar e assegurar funções inerentes ao processo terapêutico termal nas suas diversas aplicações – prevenção, cura e reabilitação, intervindo na ótica da promoção da saúde e do bem-estar.

O que faz

- Interpreta prescrições médicas previstas pelo corpo clínico (médicos, fisioterapeutas, etc...);



- Programa e garante a execução dos tratamentos prescritos, utilizando os meios técnicos e equipamentos adequados;
- Avalia, encaminha e acompanha o aquista, prestando-lhe o auxílio necessário, atendendo ao tipo de tratamento e adaptando o contacto às características da sua faixa etária;
- Deteta e interpreta situações anómalas do aquista face aos tratamentos;
- Aplica os procedimentos e as técnicas adequadas de primeiros socorros;
- Utiliza suportes de registo, anotando as atividades e as ocorrências observadas ou referenciadas pelo aquista, assim como a sua evolução terapêutica;
- Manuseia corretamente máquinas e equipamentos específicos de hidrobalneoterapia (equipamentos de massagens, irrigação, nebulização, banheiras, etc.);
- Procede à regulação, zelando por uma adequada utilização do equipamento;
- Zela pela conservação, manutenção e higienização de equipamentos e instalações balneares;
- Regista os dados referentes aos tratamentos efetuados, com vista a posterior tratamento pelos serviços competentes;
- Promove um bom ambiente relacional com o aquista.

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em Estâncias Termais, Centros de Talassoterapia, SPA's, Centros de Estética, Centros de Fisioterapia, Centros Médicos, Assistência Domiciliária Integrada, Ginásios e Clubes Desportivos

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Termalismo é lecionado no Agrupamento de Escolas de São João do Estoril

<http://aesje.pt/ESSJE/index.htm>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: SERVIÇO APOIO A CRIANÇAS E JOVENS



CASCAIS
EDU

TÉCNICO DE APOIO À INFÂNCIA

O que é

O Técnico de Apoio à Infância é um profissional qualificado que faz o acompanhamento de crianças, quer sob a supervisão de educadores de infância quer de forma autónoma, de modo a garantir a sua segurança e bem-estar, cooperando na preparação e desenvolvimento de atividades de caráter educativo.

O que faz

- Presta cuidados às crianças respondendo às necessidades individuais de sono, alimentação, higiene corporal e da saúde
- Desenvolve comportamentos que fomentam a aquisição de hábitos de autonomia e autoconfiança por parte da criança
- Colabora com a educadora de infância na execução de atividades lúdicas e pedagógicas
- Assegura a vigilância do grupo de crianças que lhe estão atribuídas
- Assegura a manutenção, organização e gestão das salas e dos materiais utilizados

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em creches, jardins-de-infância, estabelecimentos de ensino, instituições de solidariedade social, internatos e outras estruturas de apoio escolar e familiar

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Apoio à Infância é lecionado no Agrupamento de Escolas Frei Gonçalo de Azevedo e Escola profissional Val do Rio

<http://esfga.pt/expsitenovo/>

<https://www.valdorio.net/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: SERVIÇOS DE TRANSPORTE

TÉCNICO DE GESTÃO DE TRANSPORTES

O que é

O Técnico de Gestão de Transportes é um profissional qualificado que programa, organiza e controla as operações relativas aos serviços de transporte, englobando a complementaridade de modos de transporte e avalia a qualidade do serviço prestado.

O que faz

- Programa e organiza as operações de transporte, tendo em conta as suas características e os requisitos técnicos comerciais
- Controla a execução do serviço de transporte
- Realiza atividades de caráter comercial que dizem respeito ao serviço de transporte

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de transporte de passageiros e de cargas, assim como em empresas de logística e de engenharia de tráfego

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Gestão de Transportes é lecionado no Agrupamento de IBN Mucana

<http://www.ibn-mucana.pt>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: TRABALHO SOCIAL E ORIENTAÇÃO

ANIMADOR SOCIOCULTURAL

O que é

O Animador Sociocultural é um profissional qualificado que desenvolve a sua atividade diligenciando o desenvolvimento sociocultural da comunidade e de grupos. Possui competências para organizar, coordenar e desenvolver atividades de âmbito cultural, social, lúdico e recreativo.

O que faz

- Faz o diagnóstico e análise, em equipas multidisciplinares, de situações de risco e áreas de intervenção relativas ao grupo-alvo e ao seu meio envolvente
- Planifica e implementa, em conjunto com a equipa técnica multidisciplinar, projetos de intervenção sociocomunitária

- Dinamiza atividades diversas: ateliês, visitas a museus, encontros desportivos, culturais, recreativos e intergeracionais, atividades de expressão corporal, leitura de contos e poemas, trabalhos manuais, culinária, passeios ao ar livre, etc
- Promove a integração social em grupo, envolve as famílias e fomenta a interação entre os vários atores sociais da comunidade

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em hospitais, clínicas, ludotecas, associações, empresas de animação turística, centros de apoio social e autarquias

Onde funciona este curso

O curso de Animador Sociocultural é lecionado no Agrupamento de Escolas de Alvide.

<http://aealvide.com/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

TÉCNICO DE APOIO PSICOSSOCIAL

O que é

O Técnico de Apoio Psicossocial é um profissional qualificado que promove, autonomamente ou integrado em equipas multidisciplinares, o desenvolvimento psicossocial de grupos e comunidades, no domínio dos cuidados sociais, de saúde e da intervenção social e comunitária.

O que faz

- Faz o diagnóstico, análise e avaliação de diferentes domínios, contextos, situações, problemas e comportamentos, sob os quais seja necessário intervir
- Planeia, organiza, desenvolve e avalia programas, projetos, ações e atividades que deem resposta às necessidades diagnosticadas
- Intercede junto de indivíduos, grupos, comunidades ou populações com necessidades específicas, promovendo o seu desenvolvimento social e sociocomunitário
- Participa em equipas pluridisciplinares que desenvolvam atividades no âmbito da Educação para a Saúde

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de cuidados de saúde, jardins-de-infância, creches, escolas dos diversos níveis de ensino, lares de terceira idade, centros de ATL e autarquias

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Apoio Psicossocial é lecionado na Escola Profissional Val do Rio



<https://www.valdorio.net/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: TURISMO E LAZER

TÉCNICO EM ANIMAÇÃO DE TURISMO

O que é

O Técnico em Animação Turismo é um profissional qualificado que planeia, promove, vende, organiza e acompanha a prestação de serviços de animação turística.

O que faz

- Desenha programas de animação turística
- Planeia e organiza programas de animação turística
- Negoceia e vende produtos, aconselha clientes
- Acompanha grupos

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de organizações de eventos, postos de informação turística, agências de viagens e transporte, empresas de animação turística, companhias aéreas, câmaras municipais, associações de defesa do património e do desenvolvimento local e regional e parques naturais.

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Animação de Turismo é lecionado no Agrupamento de Escolas de Cidadela.

<http://www.aecidadela.pt/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de Escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação.

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV.

TÉCNICO/A EM ANIMAÇÃO DE TURISMO/VARIANTE NÁUTICA

O que é

O Técnico em Animação de Turismo – Variante Náutica é um profissional qualificado que planeia, promove, vende, organiza e acompanha a prestação de serviços de animação turística, com competências específicas em nadador salvador e em condução de embarcações a motor.

O que faz

- Desenha programas de animação turística e na náutica em particular
- Planeia e organiza programas de animação turística e na náutica em particular
- Negoceia e vende produtos, aconselha clientes
- Acompanha grupos
- Nadador Salvador

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em concessionários de praia, hotéis, piscinas, empresas de animação turística

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Animação de Turismo é lecionado no Agrupamento de Escolas de Carcavelos

<http://www.escarcavelos.edu.pt/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

TÉCNICO DE TURISMO

O que é

O Técnico de Turismo executa serviços de informação, animação e organização de eventos em empresas de turismo, em agências de viagens e de receção e acolhimento em unidades turísticas.

O que faz

- Presta informações de carácter turístico sobre o país e o local onde se encontra
- Organiza eventos, conferências e acompanha programas de animação turística para grupos
- Atende e acompanha clientes, identificando as suas expectativas e orientando as suas escolhas
- Efetua a pesquisa de diversos tipos de informação para promover produtos e serviços turísticos e prestar assistência ao cliente
- Efetua reservas e emite documentação relevante para as viagens ou serviços a prestar

Onde pode trabalhar

O Técnico de Turismo pode desempenhar as suas funções em empresas e empreendimentos turísticos e hoteleiros, câmaras municipais, museus, companhias aéreas, operadores turísticos e agências de viagens

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Turismo é lecionado nos Agrupamentos de Escola de Carcavelos e de IBN Mucana

<http://www.escarcavelos.edu.pt/>

<http://www.ibn-mucana.pt/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

TÉCNICO DE OPERAÇÕES TURÍSTICAS

O que é

O Técnico de Operações Turísticas é um profissional qualificado que desempenha diversas tarefas e funções na área do turismo, nas várias empresas e entidades ligadas ao turismo.

O que faz

- Planeia, projeta, coordena, desenvolve, promove e comercializa projetos de informação e animação turística em diferentes contextos de modo a garantir um serviço de qualidade e de satisfação dos clientes
- Executa tarefas de acolhimento de turistas, prestando informações variadas sobre acontecimentos e locais de interesse turístico, gastronómico, etc.
- Acolhe e acompanha turistas em viagens e visitas a locais de interesse turístico, como museus, monumentos, prestando informações de carácter geral, histórico e cultural

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de turismo, operadores turísticos, agências de viagens

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Operações Turísticas é lecionado no Agrupamento de Escolas de Cidadela

<http://www.aecidadela.pt/>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação



TÉCNICO DE ALOJAMENTO HOTELEIRO

O que é

O Técnico de Alojamento Hoteleiro é um profissional qualificado para efetuar o planeamento, a promoção e a venda de produtos e serviços turísticos; para efetuar o serviço de atendimento de clientes, prestar informações; para executar o serviço de receção, reservas e acolhimento de clientes num estabelecimento de alojamento hoteleiro.

O que faz

- Planeia e organiza produtos e serviços turísticos
- Presta informações, promove e comercializa produtos e serviços turísticos
- Atende e recebe os clientes no local da prestação do serviço turístico
- Efetua e colabora na prospeção de novos clientes, na gestão da carteira de clientes e dos destinos e produtos turísticos
- Faz a receção e atendimento de clientes
- Presta informações e promove a região e o destino turístico de Portugal
- Comercializa e reserva produtos e serviços turísticos
- Efetua as operações de reservas do alojamento, o “check-in” e o “check-out” de clientes
- Presta informações de carácter turístico e apoio aos clientes sobre o alojamento
- Efetua os registos de ocupação e de faturação da área do alojamento
- Assegura o contacto do estabelecimento de alojamento com o exterior
- Colabora na gestão do serviço de receção e na promoção do estabelecimento de alojamento

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em alojamentos hoteleiros, empresas turísticas, agências de viagens e outros organismos da atividade turística

Onde funciona este curso

O curso de Operações Turísticas e Hoteleiras é lecionado na Escola de Turismo e Hotelaria do Estoril.

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



CASCAIS
EDU



CASCAIS
EDU

OFERTAS DE CURSOS PROFISSIONAIS DO INSTITUTO DE EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL



INSTITUTO DO EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL, IP
DELEGAÇÃO REGIONAL DE LISBOA E VALE DO TEJO
CENTRO DE FORMAÇÃO E REABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE ALCOITÃO

APRENDIZAGEM

JUNHO

Técnico/a Administrativo

SETEMBRO

Técnico/a de Mecatrónica Automóvel

Técnico/a de Ação Educativa

Técnico/a de Restaurante Bar

Esteticista

Rececionista de Hotel

Técnico/a Comercial

Técnico/a de Informática – Sistemas

Técnico/a de Multimédia

Centro de Formação e Reabilitação Profissional de Alcoitão

Rua Conde Barão, 317 / 2645-109 Alcabideche
Tel. 215802870 / E-mail: cfrp.alcoitao@iefp.pt

CARACTERÍSTICAS E CONDIÇÕES DE ACESSO

- Idade até aos 24 anos
- Entre o 9º e o 12º ano incompleto
- Estágio em contexto real de trabalho
- Duração aproximada de 2,5 anos
- Equivalência ao 12º ano

APOIOS À FREQUÊNCIA

(dependente da situação do candidato)

- Bolsa de Material de Estudo
- Bolsa de Profissionalização
- Subsídio de transporte
- Subsídio de alimentação
- Subsídio de acolhimento
- Seguro de acidentes pessoais

INSCRIÇÕES

No Centro de Emprego, no Centro de Formação e Reabilitação Profissional de Alcoitão ou

www.iefp.pt/ofertas-formacao



CASCAIS

Tudo começa nas pessoas



O SEMEAR Academia é um projeto da Associação BIPP – Inclusão para a Deficiência e existe desde 2014 para dar resposta às necessidades de inclusão socioprofissional das pessoas com Dificuldade Intelectual e do Desenvolvimento.

Estamos em fase de **seleção de candidatos para a abertura de novas turmas de Formação Profissional para pessoas com deficiência e incapacidades**

Curso	Data início (prevista)	Data fim (prevista)	Duração (H)
Operador/a de Distribuição	04/11/2019	15/11/2021	2800 h
Operador/a de Logística	01/07/2020	15/07/2022	2800 h

O SEMEAR Academia rege-se pelos princípios Éticos da **Autonomia e da Dignidade:**

- Preparar pessoas profissionalmente competentes;
- Preparar cidadãos socialmente responsáveis;
- Empregar e Incluir.

Para mais informações, contacte-nos:

academia@semear.pt

210 152 493





CASCAIS
EDU

OFERTAS DE CURSOS DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DA CERCICA



OBJETIVOS

Transmitir conhecimentos e competências comportamentais e técnicas, necessárias ao desempenho de uma profissão no mercado de trabalho. Proporcionar uma formação profissional personalizada de acordo com a avaliação das aptidões e interesses pessoais.

DESTINATÁRIOS

Jovens com idade igual ou superior a 18 anos (excecionalmente 16 anos), com deficiência intelectual ligeira e/ou dificuldades de aprendizagem, com autonomia e potencial para o exercício de uma atividade profissional, residentes preferencialmente nos concelhos de Cascais ou Oeiras.

DURAÇÃO

Os cursos com Dupla Certificação têm de 2000 até 3600 horas de duração, incluindo período de estágio em empresas.

CARGA HORÁRIA

35 Horas semanais.

APOIOS E INCENTIVOS AOS DESTINATÁRIOS

- Subsídio de transporte;
- Subsídio de alimentação;
- Seguro de acidentes pessoais;
- Bolsa de formação.

INSCRIÇÕES

Tel. (+351) 21 465 85 90

Email: formacaoprofissional@cercica.pt



EMPREGADO/A DE MESA

O que faz?

- Participa no arranjo da sala de refeições, de acordo com as características do serviço a executar, preparando as mesas e dispondo adequadamente os couverts;
- Obtém as informações relativas à ementa, à carta de restaurante, à carta de vinhos e à organização do trabalho/distribuição de tarefas;
- Atende os clientes na sala de refeições, assegurando a ligação com a cozinha e a cave-dia;
- Executa o serviço de mesa em situações especiais;
- Encaminha reclamações de clientes tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional.

Que competências deve ter?

- Conhecimentos básicos de leitura, escrita e cálculo, pesos e medidas;
- Boa expressão oral e gosto pelo contato com o público;
- Dinamismo;
- Capacidade de relacionamento interpessoal;
- Capacidade de atenção e concentração;
- Boa memória;
- Agilidade motora e orientação espacial;
- Apresentação pessoal cuidada.

Onde pode trabalhar?

- Cafés, restaurantes, pastelarias, cervejarias e estabelecimentos similares.

COZINHEIRO/A

O que faz?

- Armazena e assegura o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha;
- Prepara o serviço de cozinha, de forma a possibilitar a confeção das refeições necessárias;
- Confecciona entradas, sopas, sobremesas, pratos de carne, de peixe, de marisco e de legumes, e outros alimentos e acordo com receituários e em função da ementa estabelecida;
- Articula com o serviço de mesa os pedidos de refeições e colabora em serviços especiais;
- Efetua a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

Que competências deve ter?

- Conhecimentos básicos de cálculo numérico, pesos e medidas;
- Dinamismo e capacidade para trabalhar em equipa;
- Capacidade de atenção e concentração;
- Coordenação motora e robustez física;
- Estabilidade emocional;
- Apresentação pessoal cuidada.



Onde pode trabalhar?

- Restaurantes, refeitórios, cantinas, hotéis e estabelecimentos similares.

EMPREGADO/A DE ANDARES

O que faz?

- Efetua o trabalho de limpeza, arrumação e decoração dos quartos, andares e zonas comuns;
- Assegura a assistência a clientes durante a sua estada;
- Colabora com o serviço de lavandaria/rouparia;
- Controla o estado de conservação dos equipamentos da área de alojamento da unidade e dos produtos de consumo e materiais necessários ao serviço de limpeza e arrumação, e ao serviço de lavandaria/rouparia;
- Colabora com o seu superior hierárquico no aprovisionamento, controlo e gestão do stock dos produtos de consumo e dos materiais necessários aos serviços;
- Participa na elaboração periódica do inventário das roupas, dos objetos e dos equipamentos afetos aos serviços;
- Preenche documentação relativa ao exercício da sua atividade.

Que competências deve ter?

- Autonomia e responsabilidade pessoal;
- Capacidade de atenção e de observação;
- Capacidade de se orientar em diferentes espaços;
- Coordenação motora e robustez física.

Onde pode trabalhar?

- Condomínios; estabelecimentos comerciais; hotéis.

OPERADOR/A GRÁFICO DE ACABAMENTOS

O que faz?

- Executa cortes de papel e de cartão utilizando diferentes tipos de guilhotinas, mecânicas e eletrónicas e outras máquinas de acabamentos;
- Dobra folhas de papel manual e mecanicamente;
- Ordena cadernos, folhas e outros elementos, manual e mecanicamente, por processos de alçamento e encasamento, com vista à constituição de livros, brochuras e outros produtos gráficos;
- Costura à linha livros alçados, manual e mecanicamente;
- Cose a arame livros, revistas e brochuras encasados, utilizando máquinas de grampar;
- Arma e cola capas e embalagens, utilizando processos manuais e mecânicos;
- Doura e estampa capas e outros produtos gráficos, utilizando processos mecânicos;
- Encapa livros manual e mecanicamente.

Que competências deve ter?

- Conhecimentos básicos de leitura, escrita e cálculo, peso e medidas;
- Capacidade de atenção e de concentração;
- Coordenação motora e destreza manual.



Onde pode trabalhar?

- Gráficas e centro de cópias.

OPERADOR/A DE JARDINAGEM

O que faz?

- Prepara o terreno, para instalação de jardins e espaços verdes;
- Instala as espécies ornamentais de acordo com as orientações recebidas;
- Procede à manutenção de jardins e espaços verdes, tendo em conta os hábitos vegetativos das espécies e as condições edafoclimáticas, de acordo com as orientações recebidas;
- Opera com máquinas e equipamentos de jardinagem e agrícolas adequados às atividades a realizar, de acordo com as orientações recebidas;
- Executa a conservação e a limpeza dos equipamentos e instalações inerentes ao trabalho desenvolvido.

Que competências deve ter?

- Capacidade de atenção e de observação;
- Capacidade de se orientar em diferentes espaços;
- Coordenação motora e robustez física;
- Gosto pelo trabalho em equipa;
- Gosto pelo trabalho ao ar livre.

Onde pode trabalhar?

- Espaços verdes das câmaras municipais; empresas de jardinagem; centros de jardinagem.

TRATADOR/A DE ANIMAIS

O que faz?

- Prepara os alimentos (rações) previamente determinados e distribui-os aos animais;
- Abastece os bebedouros;
- Limpa e desinfeta os animais e as suas instalações a fim de tratar ou evitar o aparecimento de doenças ou parasitas;
- Procede à escovagem e, por vezes, pode realizar tosquiagens utilizando tesouras especiais;
- Aplica curativos ou medicamentos no caso de pequenos ferimentos e infeções;
- Cuida das fêmeas durante as partições;
- Por vezes treina animais, nomeadamente cães, tendo em vista um objetivo específico;
- Pode dedicar-se ao tratamento de uma só espécie de animais.

Que competências deve ter?

- Conhecimentos básicos de pesos e medidas;
- Capacidade de atenção e concentração;
- Capacidade de se orientar em diferentes espaços;
- Robustez física e destreza manual;
- Gosto pelo contato animal.



Onde pode trabalhar?

- Lojas de animais; clínicas/hospitais veterinários; canis públicos e privados e hotéis para cães.

VIVEIRISTA

O que faz?

- Prepara o material vegetal para propagação;
- Multiplica as espécies de acordo com as orientações recebidas;
- Procede à manutenção, conservação das espécies propagadas e garante a conformidade dos pés-mãe, de acordo com as orientações recebidas;
- Efetua arranjos florais simples;
- Opera ferramentas agrícolas adequadas às atividades a realizar, de acordo com as orientações recebidas;
- Identifica necessidades de matérias e materiais, e comunica-as de acordo com os critérios preestabelecidos e garante o seu correto armazenamento e conservação;
- Executa a conservação e a limpeza dos equipamentos, ferramentas de trabalho e instalações inerentes ao trabalho desenvolvido.

Que competências deve ter?

- Capacidade de atenção e de concentração;
- Capacidade de se orientar em diferentes espaços;
- Coordenação motora e robustez física;
- Gosto pelo trabalho ao ar livre.

Onde pode trabalhar?

- Viveiros; centros de jardinagem; espaços verdes das câmaras municipais; empresas de jardinagem.



Algumas ofertas no concelho de Cascais já preveem a continuidade da especialização profissional pós secundário através de Cursos de Especialização Tecnológica- CET

CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO TECNOLÓGICA – CET

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: AUDIOVISUAIS E PRODUÇÃO DOS MÉDIA

TÉCNICO DE DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS MULTIMÉDIA

O que é

O Técnico de Desenvolvimento de Produtos Multimédia é um profissional especializado na conceção, planeamento e desenvolvimento de soluções de informação e comunicação, recorrendo aos princípios e práticas do design e das tecnologias multimédia.

O que faz

- Proceda à conceção técnica e ao planeamento de projetos de sistemas e produtos multimédia com vista ao desenvolvimento de soluções de informação e comunicação
- Coordena processos de produção multimédia (recursos humanos e técnicos), garantindo padrões de qualidade dos produtos finais
- Programa aplicações multimédia utilizando ferramentas de autor
- Desenvolve componentes multimédia utilizando as ferramentas e tecnologias *standard*
- Concebe guiões e *storyboards* para produtos audiovisuais e multimédia
- Cria imagens gráficas para projetos de *design* gráfico
- Planifica, desenha e desenvolve sítios *web*
- Aplica estratégias de *marketing* na construção de sítios *web*
- Modela e anima objetos 3D
- Concebe, produz e desenvolve projetos de animação multimédia 2D e 3D
- Concebe e produz interfaces para sistemas de *e-learning*, comércio eletrónico, portais empresariais, intranets e extranets
- Aplica estratégias de otimização do *design* de interfaces na construção de suportes multimédia

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em gabinetes de arquitetura e de *design*, fotografia e vídeo, publicidade, marketing, artes gráficas, imprensa, televisão e cinema

Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Desenvolvimento de Produtos Multimédia é lecionado no Agrupamento Escolas de Cidadela.

<http://www.aecidadela.pt/>



Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º anos e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: CIÊNCIAS INFORMÁTICAS

TECNOLOGIA EM PROGRAMAÇÃO DE SISTEMAS DE INFORMAÇÃO

O que é

O Técnico Especialista em Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação é um profissional que analisa, concebe, planeia e desenvolve soluções de tecnologias e programação de sistemas de informação e/ou soluções de integração de sistemas existentes.

O que faz

- Constrói aplicações informáticas de gestão de sistemas de informação
- Concebe e manuseia uma base de dados tendo em vista a resolução de problemas de negócio ou outros e de suporte aos respetivos sistemas de informação
- Implementa sistemas de informação baseados em tecnologias Web, através da utilização de sistemas de computação clássicos e de dispositivos móveis, designadamente telemóveis e PDA
- Configura e gere aplicações de sistemas de informação nas organizações (ERP, CRM, logística, etc)
- Concebe arquiteturas de integração de sistemas
- Seleciona as vias de solução tecnológica mais adequadas e as ferramentas a que poderão recorrer em cada situação concreta

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas da área das tecnologias de informação

Onde funciona este curso

O Curso de Tecnologia em Programação de Sistemas de Informação é lecionado pela ATEC - Associação de Formação para a Indústria, no Pólo Tecnológico do Agrupamento de Escolas Matilde Rosa Araújo

<https://www.atec.pt/cursos-formacao-profissional/calendario-dos-cursos.html>



Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º ano e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: CONSTRUÇÃO E REPARAÇÃO DE VEÍCULOS A MOTOR

TÉCNICO ESPECIALISTA EM MECATRÓNICA PLANEAMENTO E CONTROLO DE PROCESSOS

O que é

O Técnico Especialista em Mecatrónica Planeamento e Controlo de Processos é um profissional que procede ao planeamento e controle de processos de manutenção e reparação automóvel em oficina, supervisionando os trabalhos de deteção e reparação de avarias nos sistemas mecânicos, elétricos e eletrónicos de veículos automóveis ligeiros e pesados tendo em vista a maximização da produtividade da oficina de manutenção e reparação automóvel, no respeito pelas normas de segurança ambiental e de higiene e saúde no trabalho.

O que faz

- Planeia e gere o trabalho oficial
- Supervisiona os trabalhos de manutenção, deteção e reparação de avarias em veículos automóveis ligeiros e pesados
- Acompanha e controla a qualidade dos trabalhos efetuados na oficina, tendo em vista a otimização dos resultados
- Supervisiona o serviço de comercialização dos serviços / produtos da oficina, promovendo a satisfação total dos clientes.

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em oficinas de automóveis



Onde funciona este curso

O Curso de Técnico Especialista em Mecatrónica Planeamento e Controle de Processos é lecionado pela ATEC – Associação de Formação para a Indústria no Pólo Tecnológico do Agrupamento de Escolas Matilde Rosa Araújo

<https://www.atec.pt/cursos-formacao-profissional/calendario-dos-cursos.html>

Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º ano e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

CULINARY ARTS – PROGRAMME IN ENGLISH

O que é

O Técnico em Culinary Arts – Programme in English é um profissional especializado na planificação, direção e coordenação dos trabalhos de produção de cozinha e colabora com o serviço de gestão e de restauração e bebidas, na estruturação de ementas e no processo de cálculo dos custos.

O que faz

- Planeia e organiza e gere as operações do serviço de cozinha
- Controla os custos de produção do serviço de cozinha
- Efetua o controlo de gestão do serviço de cozinha
- Concebe e confecciona produtos de padaria e pastelaria aplicados à restauração
- Concebe e confecciona receituário de cozinha tradicional portuguesa, contemporânea, moderna ou de serviço rápido, de cozinha clássica e internacional, de novas tendências de cozinha e receituário de cozinha alternativa (vegetariana, macrobiótica, dietética, sem alergénios, entre outras)
- Gere e organiza serviços especiais de cozinha (festas, banquetes e outros eventos)
- Desenvolve e concebe novos produtos de cozinha
- Gere equipas de trabalho

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em restaurantes e hotéis.



Onde funciona este curso

O curso de Culinary Arts- Programme in English é lecionado na escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º anos e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído.

GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

O que é

O Técnico em Gestão de Restauração e Bebidas é um profissional especializado no planeamento, direção e coordenação dos trabalhos do serviço de restauração e bebidas (F&B), em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras, garantindo a qualidade do serviço e a otimização dos recursos e maximização da rentabilidade.

O que faz

- Planeia, coordena e organiza a unidade/serviço de restauração e bebidas
- Gere, controla e analisa os resultados financeiros da unidade/serviço de restauração e bebidas (F&B)
- Planeia, coordena e elabora cartas e menus e procede ao cálculo de custos associados
- Define e implementa a política comercial da unidade/serviço de restauração e bebidas (F&B)
- Gere equipas de trabalho

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em estabelecimentos de restauração integrados ou não em unidades hoteleiras e departamentos de restauração e bebidas.

Onde funciona este curso

O curso de Gestão de Restauração e Bebidas é lecionado na escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV

- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º anos e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído

GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA

O que é

O Técnico em Gestão e Produção de Cozinha é um profissional qualificado para planificar, dirigir e coordenar os trabalhos de produção de cozinha e colaborar com o serviço de gestão de restauração e bebidas (F&B) na estruturação de ementas e no processo de cálculo dos custos

O que faz

- Planeia e organiza o serviço de cozinha
- Efetua o controlo de gestão e controla os custos de produção do serviço da cozinha
- Concebe e confecciona produtos de padaria e de pastelaria aplicados à restauração
- Concebe e confecciona receituário de cozinha
(Tradicional portuguesa, cozinha contemporânea e moderna, cozinha de serviço rápido, cozinha clássica e internacional, novas tendências de cozinha, cozinha alternativa)
- Gere e organiza serviços especiais de cozinha
- Desenvolve e concebe novos produtos de cozinha
- Gere equipas de trabalho

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em serviços e equipamentos hoteleiros

Onde funciona este curso

O curso de Gestão e Produção de Cozinha é lecionado na escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º ano e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído



CASCAIS
EDU

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: TURISMO E LAZER

GESTÃO HOTELEIRA DE ALOJAMENTO

O que é

O Técnico em Gestão Hoteleira de Alojamento é um profissional especializado para o exercício de funções técnicas e de gestão nas diversas áreas do alojamento hoteleiro, designadamente, portaria/receção, andares/quartos, lavandaria/rouparia e organização de eventos e vendas.

O que faz

- Supervisiona, coordena, organiza e garante a qualidade dos serviços de *front office/back office*, andares, lavandaria/rouparia e organização de eventos e vendas
- Gere os resultados financeiros dos respetivos departamentos
- Define a política comercial do serviço prestado, garantindo a qualidade dos serviços e a orientação para o cliente
- Gere equipas de trabalho

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em serviços e equipamentos hoteleiros

Onde funciona este curso

O curso de Turismo e do Património é lecionado na escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º ano e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído



TURISMO CULTURAL E DO PATRIMÓNIO

O que é

O/a Técnico/a Especialista em Turismo Cultural e do Património é um profissional qualificado para planear, coordenar, desenvolver programas turísticos, promover, comunicar e comercializar produtos de turismo cultural e patrimonial que contribuam para o conhecimento do destino turístico, sua atratividade, valorização e sustentabilidade.

O que faz

- Concebe e planeia programas de turismo cultural e do património
- Programa, organiza e dinamiza programas, atividades, visitas, percursos e eventos de turismo cultural e do património, de acordo com as necessidades, interesses e expectativas de mercado
- Cooperar com os diferentes parceiros, interessados no desenvolvimento turístico e cultural da região ou do local
- Define e implementa um plano de marketing e comunicação
- Define e implementa as estratégias de distribuição e venda dos programas e produtos turísticos
- Monitoriza e avalia a implementação dos programas turísticos realizados nas várias componentes do processo

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em entidades públicas e privadas na área do turismo ou cultural, assim como em serviços, equipamentos e sítios turísticos e/ou culturais.

Onde funciona este curso

O curso de Turismo e do Património é lecionado na escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º ano e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído

CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL: CENTROS QUALIFICA

O que é

O Centro Qualifica é um serviço que visa desenvolver processos de informação e orientação no encaminhamento de utentes para ofertas de educação e formações mais adequadas; processos de RVCC Profissional e Escolar.

O que é o processo de informação e orientação

O processo de informação e orientação visa facultar aos utentes informação acerca dos possíveis e diversos percursos de qualificação; orientar e apoiar na identificação da oferta de qualificação mais adequada com base no perfil, motivações e expectativas dos candidatos e encaminhar para as respetivas ofertas de qualificação selecionadas.

O que é o processo de RVCC Profissional

O processo de RVCC Profissional (Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências Profissionais) permite obter uma certificação profissional tendo em conta a demonstração de aprendizagens consolidadas ao longo da vida e de competências alcançadas através da experiência profissional ou noutros contextos.

O que é o processo de RVCC Escolar

O processo de RVCC Escolar (Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências Escolares) permite obter uma certificação escolar tendo em conta a demonstração de aprendizagens consolidadas ao longo da vida e de competências alcançadas através da experiência profissional ou noutros contextos.

Existem processos de RVCC Escolar de nível básico e secundário.

O mesmo candidato poderá desenvolver o RVCC Escolar e profissional simultaneamente (RVCC de Dupla Certificação)

Destinatários dos serviços dos Centros Qualifica

Os destinatários dos serviços dos Centros Qualifica são:

- Jovens que não estejam inseridos no mercado de emprego e que não se encontrem a frequentar modalidades de educação ou formação
- Adultos, com idade igual ou superior a 18 anos, que procurem melhorar a sua situação de emprego ou que pretendam dar continuidade ao seu percurso de qualificação

Certificação

A conclusão de um processo de RVCC em que todas as unidades de competência tenham sido certificadas permite a atribuição de um diploma equivalente ao 1.º 2.º ou 3.º ciclos do ensino básico, no caso de RVCC escolar de nível básico; ou de um diploma equivalente ao nível secundário, no caso de RVCC escolar de nível secundário



CASCAIS
EDU

Centros Qualifica no Concelho de Cascais:

Agrupamento Escolas de São João do Estoril

<http://aesje.pt/>

Centro de Reabilitação Profissional de Alcoitão

<https://www.iefp.pt/rvcc>

Divisão de Apoio Pedagógico e Inovação Educativa – DAPI

dapi@cm-cascais.pt

214815593



CASCAIS
EDU

Webgrafia:

<http://aealvide.com/>

<http://aesje.pt/>

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

<http://esfga.pt/expsiteno/>

<http://www.aecascais.pt/>

<http://www.aecidadela.pt/>

<http://www.agmra.pt/>

<http://www.catalogo.anqep.gov.pt/Qualificacoes>

<http://www.escarcavelos.edu.pt/>

<http://www.esflg.edu.pt/>

<http://www.ibn-mucana.pt/>

<https://eptc.pt/formulario-de-inscriçao/>

<https://www.atec.pt/cursos-formacao-profissional/calendario-dos-cursos.html>

<https://www.iefp.pt/rvcc>

<https://www.valdorio.net/>